



Pinot Blanc Médaillé AOC Alsace 2017

75 cl

Coup de coeur !

Vinification du Pinot Blanc médaillé

Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique. Au printemps suivant l'année de sa récolte, ce vin a été présenté à des Concours en France : Paris, Macon, Lyon et/ou Colmar et a obtenu une reconnaissance pour sa qualité et sa typicité comme en témoigne la médaille qui figure sur la bouteille.

Description du Pinot Blanc médaillé

Robe jaune aux reflets légèrement teintés de vert. Ce vin blanc sec allie fraîcheur et souplesse. Sa structure au palais évoque une agréable sensation de fraîcheur printanière. Subtils et élégants ses arômes évoquent des fruits murs à chair blanche et quelques notes vanillées, un vin tendre et équilibré. A servir sur une quiche lorraine ou au saumon, ou sur les tourtes de viandes. Accompagne aussi le fromage blanc, les tartines de l'été: rillettes de thon ou tapenades et plus traditionnellement la volaille ou le poisson.

Aspect technique du Pinot Blanc médaillé

Cépage : Pinot Blanc
Consommez entre 8° et 10°C
Sucrosité : 1,5 g/l
Alcool : 12,2°

Situation géographique et sol

Argilo-calcaire

Potentiel de garde : 3 à 4 ans.